



ALFA

ALFA HOGAR
B-20437547
Avda. Otaola, nº 13bis
20600 EIBAR
SPAIN
Tel.: +34 943 82 03 00
Fax: +34 943 20 40 36
www.alfahogar.com

ALFA
www.alfahogar.com



Manual de Instrucciones

Kit de envasado al vacío FRESH mod. **7971**





ÍNDICE

PRECAUCIONES IMPORTANTES 03

FUNCIONES Y CARACTERISTICAS 04

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO 04
- Instrucciones de funcionamiento para bolsas o rollos: 04
- Instrucciones de funcionamiento para recipientes: 04
- Confeccionar una bolsa utilizando el rollo de la bolsa: 05
- Conserve los productos en vacío: 05
- Consejos para una mejor realización del vacío: 05

ABRIR UNA BOLSA SELLADA 05

VOLVER A SELLAR 06

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 06
- Sistema de conservación/envase al vacío: 06
- Bolsas de conservación: 06
- Interfaz de vacío: 06
- Guardar la envasadora al vacío: 06

INDICACIONES SOBRE LA BOLSA DE VACÍO 07
- Sellado al vacío para el frigorífico: 07
- Preparar los alimentos para el congelador: 07

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA UNA CONSERVACIÓN SEGURA DE LOS ALIMENTOS 07

FUNCIONES 09
- Reglas generales para la seguridad de los alimentos: 09
- Para envasar grandes cantidades de carne, pescado u otros productos alimenticios recomendamos lo siguiente: 09

SOLUCIÓN A PROBLEMAS 10
- Si al presionar la máquina envasadora no ocurre nada: 10
- El aire no se ha retirado completamente de la bolsa: 10
- Las bolsas de la envasadora pierden vacío después de ser selladas: 10
- La máquina selladora no sella la bolsa correctamentes: 10

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE 11
- La protección del medio ambiente es lo primero: 11
- Instrucciones de instalación eléctrica para R.U. sólo (consejos de seguridad para enchufe reinstalado o modificado): 11
- R.U. solamente (conectar un enchufe): 10

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 11





PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE





Este producto debe eliminarse en un centro apropiado para el reciclaje de residuos cuando deje de funcionar.

La protección del medio ambiente es lo primero:

1. Su aparato contiene materiales valiosos que se pueden recuperar y reciclar.
2. Deposítelo en un punto municipal de recogida de desechos.

Instrucciones de instalación eléctrica para R.U. sólo (consejos de seguridad para enchufe reinstalado o modificado):

Las redes de suministro de este aparato son compatibles con una toma de BS 1363 13 A. Si tiene que cambiar el fusible, utilice uno de 13 AASTA homologado según BS 1362.

Si no encuentra la toma para el enchufe, en tal caso retire el enchufe (córtelo si se trata de un enchufe modificado) y sustitúyalo por uno más adecuado. **Advertencia:** Retire el enchufe que ha sido cortado de la toma eléctrica ya que es peligroso conectar un enchufe a una toma 13 A cargada en otro lugar en la casa.

Cambie siempre la tapa de fusible después de conectar un fusible. No utilice el enchufe si se ha perdido o extraviado la tapa hasta que consiga un recambio; asegúrese de que sólo se utilice y se conecte el fusible correcto.

Los recambios para enchufes con la tapa de fusible separable tienen que ser del mismo color que el insertado en la base del enchufe, o como se indica directamente en la base del enchufe.

R.U. solamente (conectar un enchufe):

Importante: Los hilos de esta conexión son de los colores correspondientes a los códigos siguientes **Azul, Neutro, Marrón, vivo**. Por favor, lea las siguientes instrucciones antes de conectar el cable al enchufe; si tiene alguna duda, consulte un electricista profesional.

Si no corresponden los colores de los cables de las corrientes de suministro del aparato con el color que identifica las tomas del enchufe haga lo siguiente:

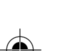
• El cable de color **AZUL** debe estar conectado a la toma marcada con la letra **"N"** o a la de color **NEGRO**.

• El cable de color **MARRÓN** debe estar conectado a la toma marcada con la letra **"L"** o a la de color **ROJO**.

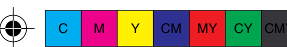
Ningún núcleo debe estar conectado a la toma de tierra de una clavija de tres polos. Este aparato necesita un fusible 13 ASTA según norma BS 1362.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

230V - 50Hz - 110W









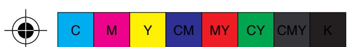
Este aparato está diseñado para cumplir la norma IEC, a 230V-, 50HZ y cumple con los requisitos Rohs & WEEE más exigentes. Del mismo modo le ha sido concedido el distintivo de homologación CE. Su empleo no ofrece riesgo alguno para su seguridad, si sigue usted el presente manual de instrucciones.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Si utiliza este aparato eléctrico debe tener siempre en cuenta las medidas de seguridad, incluyendo las siguientes:
Lea bien las instrucciones de uso antes de utilizar el aparato.

1. Antes de conectar o desconectar el cable a un enchufe, asegúrese de que el control esté APAGADO, y desenchúfelo cuando no lo utilice o antes de limpiarlo.
2. Este aparato no es un juguete. Preste atención cuando estén cerca o lo utilicen niños; guarde este aparato en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
3. No utilice accesorios no recomendados o no descritos; no utilice este aparato para otros fines distintos al uso previsto.
4. Si el cable está dañado, pare la máquina inmediatamente y disponga que sea sustituido por un profesional.
5. Manténgase alejado de las piezas móviles.
6. No intente reparar este aparato.
7. No utilice este aparato si se ha caído o parece dañado.
8. Evite hacer lo siguiente: estirar el cable o llevarlo del cable, utilizar el cable como asa, cerrar una puerta con el cable, o estirar el cable alrededor de bordes afilados o esquinas. No utilice el aparato si el cable o el enchufe están mojados.
9. Mantengalo alejado de los gases calientes, hornos encendidos, placas o quemadores eléctricos u otras superficies calientes.
10. Se recomienda no utilizar un alargador con este equipo. Sin embargo, si se utiliza uno, debe ser del mismo voltaje o no exceder del previsto para este aparato.
11. Al desconectarlo, desenchúfelo tirando del enchufe, para evitar cualquier daño.
12. Antes de enchufar el aparato o utilizarlo, asegúrese de que sus manos estén secas y sin riesgos para su seguridad para efectuar las operaciones.
13. Colóquelo siempre en una superficie estable, como una mesa o un mostrador cuando esté en posición de funcionamiento.
14. No es necesario utilizar lubricante, como aceites lubricantes o agua, en este aparato.
15. No sumerja este aparato en agua o cualquier otro líquido para su limpieza.
16. No utilice este aparato en el exterior o en una superficie mojada; está recomendado solamente para uso doméstico en interior.







FUNCIONES Y CARACTERISTICAS

Vacío/Sellado: Para quitar el aire de la bolsa y sellar automáticamente la bolsa cuando el vacío se haya completado.

Sólo Sellado: Para sellar la bolsa sin vacío para que se forme el vacío.

Cancelar: Para desconectar la acción de vacío y sellado siempre que el usuario quiera finalizar la operación.

Cierre de la tapa: Para abrir o cerrar la tapa. Presionar al mismo tiempo la tecla situada a la izquierda y derecha de la tapa.

Piloto-indicador: Para indicar el estado del proceso de vacío o sellado.

Banda de Sellado: Contiene una resistencia térmica cubierta de teflón, que permite que la bolsa sea sellada sin quedar adherida a la banda.

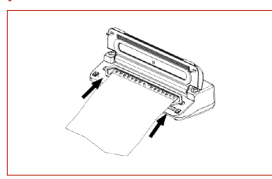
Junta de Sellado: Presione la bolsa a la banda de sellado.

Superficie del vacío: Extrae el aire de la bolsa y elimina los líquidos sobrantes.

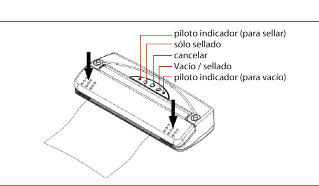
Filtro hermético: Filtra el aire de la zona de vacío e impide que el vacío se escape.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

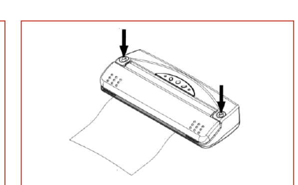
para bolsas o rollos:



paso 1. Situe la bolsa abierta debajo de la salida de aire.

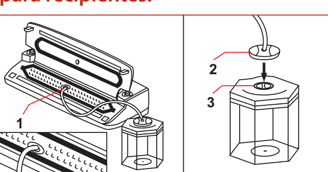


paso 2. Presione para cerrar.

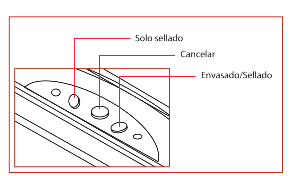


paso 3. Presione para retirar.

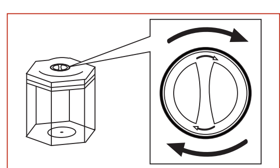
para recipientes:



paso 1. Introduzca el tubo de conexión (1) en la máquina y coloque el dispositivo circular (2) presionando sobre la válvula central (3) del recipiente



paso 2. Pulse el botón de Envasado/Sellado



paso 3. Para deshacer el vacíado, retire el dispositivo y gire la válvula en el sentido de las agujas del reloj.











Confeccionar una bolsa utilizando el rollo de la bolsa:

1. Enchufe el equipo a una toma eléctrica de 230V y gire el interruptor hasta la posición "ON",
2. Desenrolle la bolsa y coloque un extremo de la misma en la parte superior de la banda de goma negra, a continuación cierre la tapa. (Ver gráfico paso1).
3. Presione la tapa con fuerza utilizando las dos manos en las zonas de puntos de ambos lados hasta que oiga dos sonidos de clic. (Ver gráfico paso2).
4. Presione el botón "Sólo sellado" y el piloto rojo se encenderá;
5. Cuando la luz del piloto desaparezca, el sellado de la bolsa habrá concluido.
6. A continuación estire el rollo de la bolsa y corte a la longitud deseada. La bolsa está lista.

Conserve los productos en vacío:

1. Coloque los productos que quiere conservar en el interior de la bolsa.
2. Limpie y alise el extremo abierto de la bolsa; asegúrese de que no haya pliegues o arrugas en las láminas de los extremos abiertos.
3. Asegúrese de que ambas láminas de la bolsa estén en la zona rugosa (placa de vacío), pero debajo de la placa circular que es el orificio de la bomba de vacío para evitar escapes de vacío (ver gráfico paso1);
4. Cierre la tapa y presione con fuerza en ambos lados de la tapa en las zonas de puntos hasta que oiga dos sonidos de clic.
5. Presione el botón "Vacío/sellado" y la bolsa automáticamente quedará envasada al vacío/vaciada y sellada.
6. Presione los dos botones "Cierre de la tapa" cuando lo anterior esté completado y el proceso habrá finalizado.

Consejos para una mejor realización del vacío:

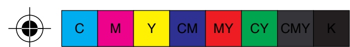
1. No introduzca demasiados productos en el interior de la bolsa: Deje bastante espacio en el extremo abierto de la bolsa para que se pueda colocar adecuadamente en la placa de vacío.
2. No moje el extremo abierto de la bolsa. Resulta difícil fundir y sellar correctamente la bolsa mojada.
3. Existen usos muy diversos del envase al vacío de productos no comestibles. Puede conservar artículos de camping como cerillas, equipos de primeros auxilios y ropa limpia y seca.

Conservación de bengalas preparadas para usar en caso de emergencia. Conservación de objetos de plata y otros accesorios de una manera limpia.

4. Limpie y alise el extremo abierto de la bolsa antes de sellarlos. Asegúrese de que no sobresale nada del extremo abierto de la bolsa, y que no haya pliegues o arrugas en las láminas abiertas. Los objetos externos o una bolsa arrugada pueden causar dificultades a la hora de sellar correctamente.
5. No deje demasiado aire en la bolsa. Presione la bolsa para que el aire sobrante se escape antes de envasar al vacío Demasiado aire en la bolsa aumenta la carga de la bomba de vacío y puede hacer que la energía del motor sea insuficiente para vaciar todo el aire del interior de la bolsa.
6. No envase al vacío objetos puntiagudos como espinas de pescado, conchas o caparazones duros. Los objetos puntiagudos pueden agujerear y romper la bolsa.
7. Llene la bolsa de aproximadamente 2/3 de agua, selle el extremo (no envasar al vacío). Congele la bolsa y utilícela como hielo en el congelador, o como paquetes de hielo para lesiones causadas en actividades deportivas.
8. Se recomienda sellar al vacío únicamente una bolsa por minuto, para dejar que el aparato se recupere lo suficiente.
9. Si por cualquier razón desconocida no se consigue el vacío necesario, el sistema de vacío se desconectará de forma automática al cabo de 30 segundos; en este caso, compruebe si la bolsa tiene algún escape, no está colocada adecuadamente o se trata de cualquiera otra causa.









ABRIR UNA BOLSA SELLADA

Corte con una tijera los bordes de la bolsa, justo a la altura del sellado.

VOLVER A SELLAR

Puede volver a sellar diferentes alimentos en sus envases de conserva originales (por ejemplo, bolsas de patatas fritas). Siga en esta página, los pasos de "Conserve los productos al vacío" para volver a sellar alimentos.

Nota: El sistema de conservación/envase al vacío no puede ser utilizado directamente para el sellado al vacío de botes o productos enlatados.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Sistema de conservación/envase al vacío:

1. Desenchufe siempre el equipo antes de proceder a su limpieza.
2. No lo sumerja en agua o en cualquier otro líquido.
3. No utilice limpiadores abrasivos para limpiar el equipo, o rayará la superficie.
4. Limpie el exterior de la unidad con una tela o una esponja mojada y jabón lavavajillas suave.
5. Para limpiar el interior del equipo, retire cualquier alimento o líquido con una toallita de papel.
6. Séquelo exhaustivamente antes de utilizar de nuevo.

Bolsas de conservación:

1. Lave los envases en agua caliente con un detergente o jabón lavavajillas suave, luego enjuague bien las bolsas y séquelas exhaustivamente antes de reutilizar.
2. Las bolsas se pueden lavar en el primer nivel de su lavaplatos, dándoles la vuelta dentro del mismo. Cuelgue la bolsa para que salga el agua que se encuentre dentro de la misma. Séquela exhaustivamente antes de utilizar de nuevo.

Nota: No se pueden reutilizar las bolsas que hayan sido usadas para conservar carne o pescado crudo o alimentos grasos.

Interfaz de vacío:

El interfaz de vacío desmontable es muy fácil de limpiar. El filtro hermético se puede extraer del interfaz y volver a montar; para una limpieza segura, sumérjalo en agua caliente con jabón.

Nota: El filtro hermético debe secarse exhaustivamente antes de volver a montar; tenga cuidado para evitar cualquier daño, y móntelo en su posición original para asegurarse de que no se escape el vacío.

Guardar la envasadora al vacío:

Conserve el equipo en un lugar plano y seguro, fuera del alcance de los niños.







INDICACIONES SOBRE LA BOLSA DE VACÍO

Sellado al vacío para el frigorífico:

Es ideal para una familia muy ocupada ya que se pueden preparar los alimentos precocinados por anticipado, sellarla al vacío en raciones individuales y dejarla lista para calentar en cualquier momento.

Preparar los alimentos para el congelador:

1. La envasadora al vacío le ayudará a mantener los alimentos frescos en condiciones óptimas de conservación. Intente comenzar con alimentos muy frescos.
2. Para congelar alimentos frágiles o que deben mantener su forma, envánselos en una bolsa de vacío e introdúzcalos en el congelador. Alimentos como carnes, frutas del bosque y pan pueden congelarse hasta 24 horas sin riesgo de deterioro por congelación.
3. Para envasar al vacío alimentos líquidos, como sopas, guisos o estofados, congélelos primeramente en una tartera o en un plato resistente, selle al vacío, etiquételo y consérvelo en su congelador cuando se haya congelado.
4. Ablande las verduras cociéndolas brevemente en agua hirviendo o en el horno microondas, enfríelas cuando estén medianamente hechas, y envánselas al vacío en raciones adecuadas.
5. Para envasar al vacío alimentos no congelados, hay que dejar dos pulgadas (5 cm aprox.) más de la longitud de la bolsa para permitir su expansión durante la congelación. Coloque la carne o el pescado envuelto una toallita de papel, y selle al vacío con aquella dentro de la bolsa. De esta forma la toallita absorberá la humedad de los alimentos.
6. Antes de conservar alimentos como tortillas, crepes o hamburguesas, extienda papel encerado para horno o de aluminio entre ellos para colocar juntas las piezas; esto es recomendable a la hora de separar cada unidad; vuelva a sellar el resto e introdúzcala inmediatamente en el congelador.



INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA UNA CONSERVACIÓN SEGURA DE LOS ALIMENTOS

Este sistema de conservación al vacío cambiará su hábito de comprar y conservar los alimentos. Cuando se acostumbre al envasado al vacío, se convertirá en un elemento del que no podrá prescindir a la hora de preparar los alimentos. Cuando utilice este aparato para sellar alimentos al vacío siga los siguientes pasos para asegurar la calidad y la seguridad de los alimentos:

1. Los alimentos se deterioraran debido a las reacciones químicas que se producen al contacto con el aire, la temperatura, la humedad, y la acción de las enzimas, la formación de microorganismos o la contaminación por los insectos.
2. El oxígeno en el aire es el elemento principal que causa la pérdida del valor nutritivo, textura, sabor y, en general, de la calidad en los alimentos. La formación de microorganismos está asociada principalmente al aire, por el motivo de que crea humedad dentro y fuera de los alimentos a menos que estén protegidos con un envase antihumedad. Los alimentos congelados expuestos al aire del congelador se deteriorarán.










3. El envasado de sellado al vacío extrae hasta 90% del aire del envase. Hay aproximadamente 21% de oxígeno en el aire, así eliminando el 90% del aire, los alimentos envasados al vacío mantienen únicamente un porcentaje de oxigeno residual del 2% al 3%. Como usted ya sabe, cuando el nivel de oxígeno es igual o inferior al 5%, se impide la formación de la mayoría de microorganismos existentes.
4. En general, existen tres categorías de microorganismos: los protozoos, hongos y las bacterias que siempre están presentes pero son sólo realmente problemáticos en unas condiciones determinadas.
5. En un ambiente con poco oxígeno o a falta de humedad, los hongos no pueden desarrollarse; los hongos pueden desarrollarse con o sin aire en la humedad, en el azúcar y a una temperatura moderada. La refrigeración reduce la expansión de los hongos y la congelación la frena completamente; las bacterias pueden desarrollarse con o sin aire.
6. El clostridium botulinum es una de las bacterias más peligrosas, y se desarrolla en condiciones adecuadas sin aire a temperaturas que oscilan entre los 40ºF y los 115ºF (de 4º a 46º). Las condiciones para su desarrollo son la falta de ácido en los alimentos, un ambiente con poco oxigeno y temperaturas superiores a 4ºF (4ºC) durante un largo periodo de tiempo.
7. Los alimentos congelados, secos, ricos en ácidos, salados y azucarados resisten al botulinum. Sin embargo, es fácil que el botulinum contamine alimentos que no contienen ácido, como por ejemplo, la carne, el marisco, las aceitunas encurtidas, la carne de ave, el pescado, los huevos y los champiñones; los alimentos con un nivel bajo de ácido son, por lo general, las verduras; los alimentos con un nivel medio de ácido son los tomates, las cebollas, las guindillas, los higos y los pepinos



8. Los alimentos más susceptibles al botulinum se deberían refrigerar para su conservación a corto plazo, congelarse a largo plazo y consumirse inmediatamente después de calentarlos.
9. Algunos alimentos secos, como la harina y los cereales pueden contener larvas de insectos; si no se sellan al vacío, las larvas pueden incubarse durante la conservación y contaminar los alimentos. Es necesario conservar los alimentos envasados al vacío para evitar la incubación de gorgojos y otros insectos.
10. Evite el deterioro; los alimentos se deben conservar a temperatura baja ya que pocos microorganismos podrían desarrollarse sin aire.
11. Si las temperaturas en el frigorífico son superiores a 40ºF (4ºC) (especialmente en largo períodos de tiempo) ésto contribuirá al desarrollo de microorganismos dañinos, así pues se debe mantener la temperatura a 40ºF (4ºC) o menos.
12. La temperatura adecuada del congelador para los alimentos conservados es de 0ºF (-17ºC) o inferior; aunque la congelación no elimina los microorganismos, si retrasa su desarrollo.
13. La temperatura de conservación en envase al vacío afectará a los alimentos secos; su vida media se ampliará de 3-4 veces cada 18ºF (10ºC) de aumento en la temperatura.










FUNCIONES

1. La función principal de este aparato es conservar la frescura y el sabor durante más tiempo en un amplio rango de alimentos además de proporcionar una gran comodidad. En general, el envasado al vacío conserva los alimentos frescos hasta tres veces más que siguiendo los métodos tradicionales de conservación de alimentos. Si este aparato se convierte en un instrumento esencial para su vida diaria derrochará menos comida además de ahorrar más dinero.
    1) Cocine por adelantado para envasar al vacío y conserve tanto raciones individuales como comidas completas. Esta bolsa de vacío no está recomendada para microondas o para cocción con bolsa; utilice el método habitual de cocina para volver a calentar la comida envasada al vacío.
    2) Prepare sus alimentos por adelantado para picnics y viajes de camping o barbacoas.
    3) Evite el deterioro que produce el congelador.
    4) Envase alimentos, como carne, pescado, carne de ave, marisco y verduras para congelar o refrigerar.
    5) Envase alimentos secos, como alubias, frutos secos, cereales para conservar durante más tiempo.
2. Es ideal para envasar ingredientes por adelantado así como raciones individuales para personas preocupadas por su salud o por su peso, que sigan alguna dieta, o con condiciones especiales de regimenes nutricionales.
3. Este sistema puede también ser utilizado para conservar y proteger otro tipo de artículos: Artículos de valor como fotografías, documentos importantes, colecciones de sellos o de libros, joyería, tarjetas, tebeos etc.; artículos de ferretería, como tornillos, clavos, remaches y cerrojos, medicamentos, vendas u otros artículos de primeros auxilios.




Reglas generales para la seguridad de los alimentos:

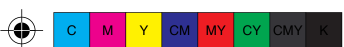
Gracias a los estudios científicos y al sentido común, podemos seguir las siguientes reglas de seguridad de los alimentos, mediante las cuales se mejorarán la seguridad y conservación de los alimentos.

1. Consuma inmediatamente los alimentos perecederos que hayan sido calentados, descongelados o extraídos del frigorífico.
2. Siga las instrucciones para volver a envasar, para refrigerar y para conservar adecuadamente los alimentos previamente envasados después de abrir.
3. La manera más adecuada de descongelar los alimentos es colocarlos en el frigorífico hasta que se descongelen; nunca descongele alimentos en agua caliente, en un horno microondas o mediante cualquier otra fuente de calor.
4. Consumir alimentos que han estado expuestos a temperatura ambiente durante más de algunas horas puede ser perjudicial para su salud, en particular si los alimentos han sido preparados con una salsa espesa, colocados en un envase al vacío o en cualquier otro entorno con un nivel bajo en oxígeno.
5. Extienda los envases al vacío uniformemente por todo el frigorífico o congelador para enfriar los alimentos rápidamente.

Para envasar grandes cantidades de carne, pescado u otros productos alimenticios recomendamos lo siguiente:

1. Antes de envasar al vacío, lávese las manos así como todos los utensilios y superficies que se vayan a utilizar para cortar y envasar los alimentos.
2. Refrigere o congele inmediatamente los alimentos perecederos que haya envasado al vacío; no los deje nunca expuestos a temperatura ambiente.







3. Si envasa al vacío alimentos secos como los frutos secos, el coco o cereales conservados en la cocina o en lugares oscuros alargará su duración. Los alimentos con un alto contenido en grasas se deteriorarán si están expuestos al oxígeno o a una temperatura elevada.
4. Si antes de envasarlas al vacío, pela algunas frutas y verduras, tales como manzanas, bananas, plátanos, patatas y tubérculos prolongará la duración de las mismas.

Las verduras como el brécol, la coliflor y la col fresca emiten gases cuando se envasan al vacío para su posterior refrigeración; así pues, es recomendable cocer y congelar estos alimentos antes de envasarlos al vacío.

SOLUCIÓN A PROBLEMAS

Si al presionar la máquina envasadora no ocurre nada:

1. Asegúrese de que el cable de la corriente está correctamente enchufado en la toma eléctrica y colocado en la posición "on". Compruebe la toma eléctrica enchufando otro aparato; si no funciona, compruebe los diferenciales o fusibles de su domicilio.
2. Compruebe el cable y la toma de corriente, y asegúrese de que no están dañados de ninguna manera.
3. Si se encuentra dañado no utilice la envasadora.

El aire no se ha retirado completamente de la bolsa:

1. Para envasar adecuadamente, el extremo de la bolsa debe quedar totalmente en el canal de la zona de vacío.
2. Compruebe la posible suciedad y la formación de la costura selladora y la junta bajo la tapa. Límpielas y vuélvalas a colocar en su sitio.
3. La bolsa puede estar agujereada. Para comprobarlo, selle la bolsa con un poco de aire dentro, sumérjala en el agua y aplique presión. Si se forman burbujas, ello indica que hay una fuga; deberá utilizar una nueva bolsa.
4. Compruebe que la tapa esté completamente cerrada.

Las bolsas de la envasadora pierden vacío después de ser selladas:

1. Las arrugas, las migas, la grasa o los líquidos pueden salirse por la zona del sello. Antes de volver a sellar, vuelva a abrir la bolsa, limpie la parte superior y alise la zona de la banda selladora.
2. Compruebe si hay humedad o jugos procedentes de los alimentos dentro de la bolsa; si es este el caso, tiene que cortar la bolsa, abrirla y sacarlos, o utilizar una bolsa nueva. Los alimentos con exceso de líquido se deben congelar antes de envasar al vacío.
3. Compruebe si algún artículo con esquinas puntiagudas ha podido perforar la bolsa, y dejar escapar el vacío. Proteja las esquinas puntiagudas del contenido de la bolsa con toallitas de papel.

La máquina selladora no sella la bolsa correctamente:

1. Si la banda selladora se recalienta y funde la bolsa, levante la tapa y deje que el equipo se enfríe durante algunos minutos.
2. Antes de volver a presionar la tecla "sólo sellado", deje que el equipo vuelva a comenzar transcurridos 15 segundos.

